Ciasto drożdżowe z warzywami



AGNIESZKA189

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

na ciasto mąka	1,5 szkl
woda	1/2 szkl
oliwa	1 łyżka
sól	1/2 łyżeczki
papryka zielona	1 szt
młoda cikinia (ok 10-12 cm)	1 szt
szynka	100 g
ser mozarella	1/2 kulki
jajko	3 szt
sół, pieprz, oregano	
gęsta śmietana	3 łyżki
oliwa	
drożdże suche	1 op
Farsz:	1 szt
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prawidłowa kolejność składników:

Na ciasto: mąka, drożdże, woda, oliwa, sól
Na farsz: cebula czerwona, papryka zielona, cukinia, szynka, ser mozarella, śmietana, jajka, sól, pieprz, oregano.

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy drożdże i zalewamy je ciepłą wodą, przykrywamy i odstawiamy na kilka minut.

Dodajemy mąkę, sól i oliwę i wyrabiamy ciasto. Przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

W tym czasie cebulę kroimy w krążki, cukinię w plasterki, szynkę i paprykę w paseczki. Podsmażamy na oliwie.

Jajka mieszamy ze śmietaną i przyprawami i dodajemy ostudzone warzywa z szynką. Odkładamy łyżkę mieszanki warzyw z szynką, aby później położyć na wierzchu.

Okrągłą formę do ciast smarujemy masłem i oprószamy mąką.Spód i brzegi do połowy wylepiamy ciastem.Do środka nakładamy farsz.Na wierzchu układamy pozostawiony wcześniej farsz i kawałki mozarelli.

Pieczemy w 200 C przez 35-40 minut.